

Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	1
5 Penanganan dan pengemasan.....	1
6 Teknik sanitasi dan higiene	1
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Syarat penandaan dan pengemasan.....	2
11 Pelabelan.....	2
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik lobster hidup	3
Bibliografi	4
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik lobster hidup	3

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas lobster (*Panulirus spp.*) hidup yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-4488-1998, *Lobster hidup untuk konsumsi*

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi lobster (*Panulirus* spp.) hidup.

Standar ini berlaku untuk lobster hidup dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-4856-2006, *Pengemasan kepiting hidup melalui sarana angkutan udara*.

SNI 4488.2:2011, *Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi –Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 4488.3:2011, *Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi–Bagian 3: Penanganan dan pengemasan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

lobster hidup

produk hidup untuk konsumsi adalah lobster hidup yang sehat dan kelengkapan organ sesuai persyaratan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku lobster hidup untuk konsumsi memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 4488.2:2011.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 4488.3:2011

5 Penanganan dan pengemasan

Penanganan dan pengemasan lobster hidup untuk konsumsi SNI 4488.3:2011. Untuk pengemasan melalui sarana transportasi udara sesuai SNI 01-4856-2006.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran lobster hidup dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan lobster hidup sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik*	Angka (1-9)	9
b Cemaran kimia** - Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
CATATAN 1 **bila diperlukan sesuai permintaan pasar		
CATATAN 2 *penilaian organoleptik dilakukan dilokasi penampungan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Kimia

Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

10 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan pengemasan sesuai SNI 4488.3:2011.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk lobster hidup yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 4488.3:2011.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik lobster hidup

Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik lobster hidup

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
Hidup bergerombol dan reaktif terhadap sentuhan Mata utuh, antena utuh, kaki utuh tanpa cacat sedikitpun Ekor melipat kedalam, Ruas abdomen dengan sefalotoraks kuat Bagian perut putih cemerlang	9					
Hidup bergerombol dan reaktif terhadap sentuhan Mata utuh, antena utuh, kaki patah satu sampai tiga tidak sebaris Ekor melipat kedalam Ruas abdomen dengan sefalotoraks agak renggang Bagian perut putih agak keruh	7					
Hidup bergerombol dan reaktif terhadap sentuhan Mata utuh, antena patah tidak sampai pangkal, kaki patah satu sampai tiga tidak sebaris Ekor melipat kedalam Ruas abdomen dengan sefalotoraks renggang Bagian perut putih keruh	5					
Hidup menyendiri dan tidak reaktif terhadap sentuhan Mata tidak utuh, antena patah dari pangkal dan posisi horizontal, kaki patah lebih dari tiga Ekor terbuka lemas Ruas abdomen dengan sefalotoraks renggang Bagian perut putih keruh	3					
Hidup dan tidak aktif Mata tidak utuh, antena patah dari pangkal, kaki patah lebih dari tiga Ekor terbuka lemas Ruas abdomen dengan sefalotoraks renggang Bagian perut kuning keruh Keluar busa dari mulut	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.

Recommended International Code Of Practice General Principles Of Food Hygiene/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id